

Document made available under the Patent Cooperation Treaty (PCT)

International application number: PCT/JP2005/016824

International filing date: 13 September 2005 (13.09.2005)

Document type: Certified copy of priority document

Document details: Country/Office: JP
Number: 2005-107123
Filing date: 04 April 2005 (04.04.2005)

Date of receipt at the International Bureau: 03 November 2005 (03.11.2005)

Remark: Priority document submitted or transmitted to the International Bureau in compliance with Rule 17.1(a) or (b)



World Intellectual Property Organization (WIPO) - Geneva, Switzerland
Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) - Genève, Suisse

日 本 国 特 許 庁
JAPAN PATENT OFFICE

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出 願 年 月 日
Date of Application: 2 0 0 5 年 4 月 4 日

出 願 番 号
Application Number: 特 願 2 0 0 5 - 1 0 7 1 2 3

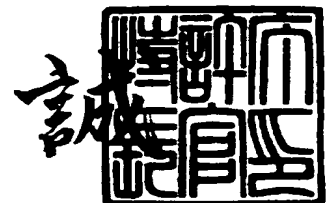
パリ条約による外国への出願
に用いる優先権の主張の基礎
となる出願の国コードと出願
番号
J P 2 0 0 5 - 1 0 7 1 2 3
The country code and number
of your priority application,
to be used for filing abroad
under the Paris Convention, is

出 願 人
Applicant(s): 株式会社ホソダSHC

2 0 0 5 年 1 0 月 1 9 日

特許庁長官
Commissioner,
Japan Patent Office

中 嶋



【書類名】	特許願
【整理番号】	L05K02
【提出日】	平成17年 4月 4日
【あて先】	特許庁長官 殿
【国際特許分類】	A23L 1/221
【発明者】	
【住所又は居所】	福井県福井市御幸3丁目2-21 株式会社ホソダSHC内
【氏名】	加藤 榮信
【発明者】	
【住所又は居所】	福井県福井市御幸3丁目2-21 株式会社ホソダSHC内
【氏名】	細田 真也
【特許出願人】	
【識別番号】	391012040
【氏名又は名称】	株式会社ホソダSHC
【代表者】	細田 真也
【手数料の表示】	
【予納台帳番号】	018555
【納付金額】	16,000円
【提出物件の目録】	
【物件名】	特許請求の範囲 1
【物件名】	明細書 1
【物件名】	要約書 1

【書類名】特許請求の範囲

【請求項 1】

野菜抽出物及びグネツム抽出物を含有することを特徴とする野菜エキス。

【請求項 2】

破砕した野菜及びグネツムを水及び／又は有機溶媒で抽出することを特徴とする野菜エキスの製造方法。

【書類名】明細書

【発明の名称】野菜エキス

【技術分野】

【0001】

本発明は、食品に風味付けする野菜エキス及びその製造法に関する。

【背景技術】

【0002】

野菜は、栄養源としてだけでなく風味付けのために調理に欠かすことのできないものであるが、種々のミネラルやビタミン、食物繊維などを含んで低カロリーであるために、近年、消費者の健康志向の高まりも手伝って市販の野菜ジュースや青汁のような飲食物の形態で摂取されることが多くなっている。

【0003】

しかし、野菜には特有の青臭さや生臭さがあり、中にはエグ味や渋味を有するものもあるためにそのままジュースや青汁にして飲食するには辛いところがある。また、食品の風味付けに使用する場合にあってもこのような味が災いして十分に効果を発揮する量を使用することができず、食品にコク、深み、広がり、厚み、まろやかさと言ったコク味を付与することがままたななかった。

【0004】

そのような異味改善のためにトレハロースを添加する方法が特開2000-116362に開示されているが、未だ十分満足のいくものとは言えなかった。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

本発明は、上記問題点に鑑みてなされたものであり、野菜の青臭さ、生臭さ、エグ味、渋味をマスクするだけでなく、食品に風味付けすると共にコク味を付与する野菜エキス及びその製造法を提供することを目的とする。

【課題を解決するための手段】

【0006】

本発明者らは、上記課題を解決するために鋭意検討した結果、野菜抽出物にグネツム抽出物を添加することにより解決することを見出し、本発明を完成するに至った。即ち、本発明は、野菜抽出物及びグネツム抽出物を含有することを特徴とする野菜エキス及びその製造法に関する。

【発明の効果】

【0007】

本発明によると、東南アジアで常食としているために量が豊富であるグネツム果実を原料にして簡易に製造されるグネツム抽出物を野菜抽出物に配合した野菜エキスは、野菜抽出物が持っている青臭さ、生臭さ、エグ味、渋味を消して食品にコク味及び風味付けする効果を示す。

【発明を実施するための最良の形態】

【0008】

本発明で言う野菜は、アシタバ、アスパラバス、アブラナ、アボカド、エンドウ、オオムギ、オクラ、カボチャ、カリフラワー、キャベツ、キュウリ、コマツナ、シュンギク、セリ、セロリ、ダイコン、タマネギ、チンゲンサイ、トマト、ナス、ニンジン、ハクサイ、ハウレンソウ、モロヘイヤ、ヨウサイ、ヨモギ、レタス、レンコン、グアバ、ゴボウ、ビート、ブロッコリー、パセリ、ピーマンなどを指し、1種又は2種以上を組み合わせる抽出に使用することができ、そのまま（生）又は乾燥物のいずれでも好適である。

【0009】

本発明で言うグネツム（学名 *Gnetum gnemon* L.、英名 *Gnemon tree*、インドネシア名 *Melinjo*、*Belinjo*）は、グネツム科の植物であり、東南アジアで広く栽培され、インドネシアでは若葉、花、果実を野菜として食され、そ

の種子は潰してから乾燥し、油で揚げて（ウンピン；emping）食されており、抽出には果実及び種子を用いるが、葉及び花も合わせて抽出に用いることができる。使用する果実及び種子は、そのままでよいが、果皮及び種皮を剥離した中身の仁、即ち胚及び胚乳が好ましく、乾燥及び未乾燥（生）のいずれでも好適であり、裁断機や破砕機で破砕してもよく、粉砕機で粉砕してもよい。

【0010】

本発明において浸漬して抽出するために用いる水及び有機溶媒は、水、メタノール、エタノール、2-プロパノール、アセトン、酢酸などを言い、単一又は混合して用いる。なお、エタノールの代用として焼酎やウオッカなどが、酢酸の代わりに米酢やリンゴ酢などの醸造酢なども使用することができる。その使用量は、野菜及びグネツム1部に対し0.3～50部である。0.3部以下では抽出物の収量が低くなり、50部以上では溶媒留去に時間がかかるので非経済的で好ましくない。

【0011】

本発明の野菜エキスは次のようにして製造することができる。
破砕した野菜に前記溶媒1～50部を加えて常温でときどきかき混ぜながら、必要ならば加温して成分を溶出させ、濾過して不溶物を除去し、濾液を常圧又は減圧濃縮により溶媒を留去するか、又は凍結乾燥或いはスプレードライすることにより野菜抽出物を得ることができる。野菜を溶媒に浸漬しながら攪拌破砕して抽出してもよい。

【0012】

グネツム果実及び種子1部（重量）に前記溶媒1～50部を加えて常温でときどきかき混ぜながら、必要ならば加温して成分を溶出させ、濾過して不溶物を除去し、濾液を常圧又は減圧濃縮により溶媒を留去するか、又は凍結乾燥或いはスプレードライすることによりグネツム抽出物を得ることができる。

【0013】

上記野菜抽出物及びグネツム抽出物を混合することにより野菜エキスを得ることができる。混合比はグネツム抽出物1部に対し野菜抽出物1～9部が好ましく、1部以下では食品に添加したとき野菜の風味が弱く、9部以上では野菜抽出物の青臭さ、生臭さ、エグ味や渋味といった異味のマスク効果を奏することができず好ましくない。

【0014】

破砕した野菜並びにグネツム果実及び種子の混合物1部（重量）に前記溶媒1～50部を加えて常温でときどきかき混ぜながら、必要ならば加温して成分を溶出させ、濾過して不溶物を除去し、濾液を常圧又は減圧濃縮により溶媒を留去するか、又は凍結乾燥或いはスプレードライすることにより野菜エキスを得ることができる。

【0015】

必要ならば、濾液に α -、 β -及び γ -シクロデキストリン、分岐（又は分枝）シクロデキストリンなどの包接剤、デキストリン、オリゴ糖などの水溶性糖類、酢酸、アスコルビン酸などの有機酸及びその塩、グリシン、グルタミン酸ナトリウムなどのアミノ酸、りん酸カリウム、硫酸ナトリウムなどの無機塩などの賦形剤、グリセリン脂肪酸エステル、アルキル硫酸ナトリウム、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、レシチン、サポニン、ユッカ抽出物などの界面活性剤などを添加することができる。

【0016】

本発明の加温処理とは、浸漬液を室温以上の温度にすることであり、好ましくは40℃より高い温度で浸漬する操作（工程）を意味する。

【0017】

本発明で製造される野菜エキスは、調味料、酸味料、甘味料、着香料、着色料、保存料、強化剤、増粘安定剤、乳化剤、品質改良剤、製造用剤などの食品添加物と混合することができる。

【実施例】

【0018】

以下、本発明を実施例及び比較例により詳細に説明する。

実施例 1

破碎したアシタバ 1 kg に 20 % エタノール 1 kg を加えて室温で 1 日浸漬後、濾過し、濾液を減圧下で溶媒溜去してアシタバ抽出物 22 g を得た。細断グネツム果実 300 g に 50 % エタノール 900 g を加えて 50℃ で 20 時間攪拌した後、濾過し、濾液を減圧下で溶媒溜去して、グネツム種子抽出物 21 g を得た。両抽出物をよく混合して野菜エキスを得た。本野菜エキ스는、青臭さが消えてアシタバ特有の風味が残っていた。

【0019】

実施例 2

カットトマト 3 kg に 50 % エタノール 2 kg を加えて室温で 6 時間攪拌後、濾過し、濾液を減圧濃縮してトマト抽出物 430 g を得た。果皮及び種皮を剥離して乾燥細断したグネツム種子 1 kg を 10 % エタノール 5 kg に室温で 2 日間浸漬後、濾過し、濾液を減圧濃縮してグネツム抽出物 295 g を得た。両抽出物を混合して野菜エキスを得た。本野菜エキ스는、青臭がなく、酸味と甘味のあるフルーティなものであった。

【0020】

実施例 3

破碎ハウレンソウ 800 g 及びグネツム果実の破碎物 100 g に 60 % エタノール 2 kg を加えて室温で 2 日間攪拌後、濾過し、濾液を減圧濃縮して野菜エキス 135 g を得た。本野菜エキ스는、青臭さとエグ味がなく、ハウレンソウ特有の甘味と風味を有していた。

【0021】

実施例 4

破碎乾燥ニンジン 200 g 及び乾燥グネツム種子の破碎物 30 g に 40 % エタノール 1 kg を加えて 40℃ で 4 日間浸漬後、濾過し、濾液にデキストリン（江崎グリコ製クラスターデキストリン）30 g を加えて減圧濃縮した。濃縮物を凍結乾燥して野菜エキス 52 g を得た。本野菜エキ스는、嫌味と乾燥臭がなく、ニンジン特有の甘味と風味を有していた。

【0022】

比較例

破碎乾燥ニンジン 300 g に 40 % エタノール 1 kg を加えて 40℃ で 4 日間浸漬後、濾過し、濾液にデキストリン（江崎グリコ製クラスターデキストリン）30 g を加えて減圧濃縮した。濃縮物を凍結乾燥して野菜エキス 59 g を得た。本野菜エキ스는ニンジン特有の嫌味を有していた。

【0023】

実施例 5

オオムギ若葉粉末 4 部（重量；以下同じ）と実施例 1 の野菜エキス 1 部の混合物に水 80 部を加えて野菜ジュースを調製した。本調製物は若葉特有の生臭さと青臭さが消失し、コク味が現れて非常に飲み易いものであった。

【0024】

実施例 6

実施例 4 の野菜エキス 3 部、食塩 2 部、酵母エキス 0.2 部、ビーフエキス 0.3 部、チキンエキス 0.3 部及びアミノ酸調味料 0.2 部を水 300 部に溶かした液に細断したタマネギ 40 部を加えて 5 分間加熱してオニオンスープを調製した。本調製物はタマネギ、酵母エキス、ビーフエキス及びチキンエキスに起因する生臭さやエグ味などの嫌味がなく、コク味が付与されて美味しいものであった。一方、実施例 4 の野菜エキスの代わりに比較例の野菜エキスを同量用いて調製したオニオンスープは、コクがなく生臭さやエグ味もあって美味しいものではなかった。

【産業上の利用可能性】

【0025】

グネツム抽出物を野菜抽出物に配合した野菜エキ스는、野菜抽出物が持っている青臭さ、生臭さ、エグ味、渋味を消すだけでなく食品にコク味と風味を付与するので、種々の加工食品や飲食品を美味しくすることができ、食品業界に有用である。

【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 野菜の青臭さ、生臭さ、エグ味、渋味をマスクするだけでなく、食品に風味付けすると共にコク味を付与する野菜エキス及びその製造法を提供する。

【解決手段】 野菜抽出物にグネツム抽出物を配合する。

出願人履歴

3 9 1 0 1 2 0 4 0

20030513

名称変更

福井県福井市御幸3丁目2-21

株式会社ホソダSHC